



Robert
MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Weihnachtsvorbestellung



Mit unserem
Zubereitungstipp!

Zubereitungstipp

Garhinweis für Gänsebrust

Die Sous-Vide gegarte Gänsebrust aus der Verpackung nehmen und zusammen mit dem anhaftenden Fett auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 150° C Umluft vorheizen. Die Gänsebrust für ca. 30 Minuten erhitzen. Danach den Backofen auf 220° C Oberhitze (Grillen) einstellen, um die Haut bis zur gewünschten Bräunungsstufe zu bringen.

Unser Küchenchef empfiehlt

Gänsebrust auf einer Servierplatte anrichten, mit Bratäpfeln und Rosinen garnieren und dazu Orangensauce sowie Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße reichen.

Gut zu wissen

Wir bereiten unsere Gänsebrust schonend im Niedrigtemperaturverfahren zu. Durch die Garung im eigenen Saft unter Vakuum (= Sous-Vide) bleibt unsere Gänsebrust butterzart und geschmackvoll.

Guten
Appetit!





Robert
MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Unsere Lieblinge



★ Rinderrouladen in Bratensauce



★ Gänsebrust in Orangensauce



★ Hirschgulasch in Preiselbeersauce



★ Rindersaftgulasch



★ Ochsenbäckchen in Balsamicosauce



★ Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce

Bitte ausfüllen & abgeben



Ich hole meine Bestellung am _____

um _____ Uhr ab.

Vorname, Name: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Anzahlung: _____ Euro

Unterschrift: _____

Platz für Ihre persönlichen Wünsche

Die aufgeführten Preise können sich wegen steigender Rohstoff- und Energiepreise ändern. Keine Haftung für Druckfehler.

Stück	Frisches Geflügel*		Preis
	Pute, klein ca. 6-7 kg	9001	13,99 € / kg
	Pute, mittel ca. 7-8 kg	9001	13,99 € / kg
	Pute, groß ca. 10-15 kg	9001	13,99 € / kg

*Je nach Verfügbarkeit kann es zu Gewichtsabweichungen kommen.
Herkunft: Deutschland oder Frankreich.

Stück	Suppe (fertig gekocht)		Preis
	Gulaschsuppe im Schlauch (4 Portionen, ca. 1,5 kg)	3451	ca. 20,90 € 13,90 € / kg

Schale	Festtagsgerichte (fertig gekocht) 4 PORTIONEN/SCHALE		Preis
	Hirschgulasch in Preiselbeersauce (1,4 kg)	2924	23,96 €
	Ochsenbäckchen in Balsamicosauce (1,8 kg)	2910	27,96 €
	Rinderrouladen in Bratensauce (1,6 kg)	2955	25,96 €
	Rindersaftgulasch (1,4 kg)	2949	23,96 €
	Rindfleisch mit Meerrettichsauce (1,4 kg)	2912	19,96 €
	Sauerbraten in Rosinensauce (1,4 kg)	2953	21,96 €
	Lendentopf in Champignon-Rahmsauce (1,4 kg)	2959	23,96 €
	Schachlikopf (1,4 kg)	2908	21,96 €
	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce (ca. 1,4 kg)	2981	23,96 €
	Paprikagulasch (1,4 kg)	2954	15,16 €
	Putengeschnetzeltes in Champignonsauce (1,4 kg)	2950	21,96 €
	Gänsebrust mit Orangensauce (1,8 kg)	2983	35,96 €

Stück	Beilagen		Preis
	Kartoffelgratin (ca. 400 g / Schale)	2998	ca. 5,60 € 13,90 € / kg
	Rotkraut (ca. 400 g / Schale)	3446	ca. 3,40 € 8,49 € / kg

Wichtiger Hinweis: Bitte geben Sie diesen Bestellschein mindestens **eine Woche vor der Abholung** in Ihrer Robert-Müller-Filiale ab. Wir bitten Sie um Verständnis für die Vorlaufzeit. Besondere Wünsche (wie vacuum verpackt etc.) bitte mit angeben.

Nur komplette Vorbestellungen verkürzen Ihre Wartezeit! Bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten an Heiligabend und Silvester (bis 14 Uhr).

Hier abtrennen

