

Chinoise vom Meister geschnitten

Lassen Sie sich an den Festtagen verwöhnen und geniessen Sie ein von Hand geschnittenes Winzer Fondue von der Flückiger Metzgerei.

Unsere auserlesenen Fleischsorten aus der Region:

- | | | |
|--------|-----------|----------|
| ⇒ Rind | ⇒ Poulet | ⇒ Roulet |
| ⇒ Kalb | ⇒ Schwein | ⇒ Fisch |
| ⇒ Lamm | ⇒ Ross | ⇒ Gemüse |

Weiter finden Sie die passenden Beilagen wie: Saucen, Essigartikel, Früchte, Chinoise Bouillon in unserem Fachgeschäft.

Wussten Sie:

- Dass wir das Chinoise auch auf Ihre private Platte legen. So sparen Sie Kosten und schonen die Umwelt.

Ausgabezeiten über die Festtage

(Neu! Ausgabe für bestellte Artikel im Laden)

Für bestellte Waren und Artikel, Käse u. Charcuterieplatten und gekochte Menüs:

25./26.27. Dez. 2020	10.30h - 11.30h	16.00h - 17.00h
1./2./3. Jan. 2021	10.30h - 11.30h	16.00h - 17.00h

NEU! Liefer-Service: Auf Wunsch liefern wir Ihnen am 24.12. und am 31.12.2020

Ihre Bestellung nach Hause. Auslieferung: Zwischen 09.00h - 16.00h

(Eine genaue Lieferzeit können wir nicht garantieren)



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

4950 Huttwil 062 962 10 85

www.flueckigermetzg.ch

Einkaufen wo es Regio Produkte gibt! Spürbar besser!

Als Dank für Ihre Kundentreue

Gutschein Gültig
im Dezember

für eine

Emmentaler Hauswurst

Mit spezial Messer

zum Schneiden von Rohwurst

Wert von Fr.12.50

Pro Einkauf nur ein Gutschein gültig!

Nützliches schenken leicht gemacht

Eine permanente Auswahl ab sofort in unserem Fachgeschäft.



Weitere Geschenkideen finden Sie unter
www.flueckigermetzg.ch



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil
Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62
mail@flueckigermetzg.ch
www.flueckigermetzg.ch

Bis 6. Dezember

Chlouse-Menü

Samichlouse-Säckli aus Blätterteig mit feiner Brät-Füllung

Zubereitung:

Mit Eigelb bestreichen. Ofen auf 180°C vorheizen. Säckli 30 Minuten goldig backen

1. bis 24. Dezember

Advents Geschnetzeltes

Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit Feigen, Mandarinen, Mandelsplitter usw.

Zubereitung:

Kasserolle oder Bratpfanne erhitzen. Geschnetzeltes begeben, so gut wie möglich unter leichtem rühren 2 Min. anbraten (Wegen der Marinade entsteht keine Bratkruste). Das ganze bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten erhitzen. Rahm oder Saucenrahm darunter ziehen und nochmals erwärmen



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil
Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62
mail@flueckigermetzg.ch
www.flueckigermetzg.ch