

Festtags-Aktionen

(gültig ab Samstag 18. 12. bis 30.12.2017)



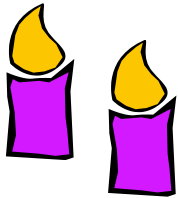
Cordons bleu

Unsere Spezialität mit Emmentaler Käse

100g **2.90**

zart und mager

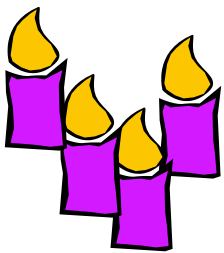
Lammrückenfilet



Rezeptvorschlag für Lammrückenfilet an Whiskysauce

ist im Laden erhältlich 100g **5.50**

hausgemachte Teigartikel
aus dem Tiefkühler mit Backanleitung



- Pizza Krapfen

Blätterteig mit Tomaten-, Schinken-,
Mozzarella - Füllung

- Gemüse Kissen

Blätterteig mit Tomaten-, Schinken-,
Mozzarella - Füllung

 **10%** **Gültig im Januar 18**
Auf einem beliebigen Detaileinkauf
(ohne Partyservice)



Bestellschein für:

Name:..... Wohnort:.....

Adresse:..... Tel.-Nr.:.....

Die Bestellung wird abgeholt Datum:.....Zeit:.....

Die Bestellung bitte liefern Datum:.....Zeit:.....

Bestell-Nr.:.....

Menge	Artikel	Menge	Artikel

Ausgabezeiten über die Festtage

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

24./25./ 26. Dezember 2017 und 31.12.17 /1./ 2. Januar 2018
11.00h bis 11.30h und
16.00h bis 16.30h oder nach Vereinbarung!

Ladenöffnungszeiten über die Festtage:

Sa 23. Dez. 2017 offen bis 16.00h
 24./25./26. Dez. 2017 Geschlossen, Ausgabezeiten oben beachten

Sa 30. Dez. 2017 offen bis 16.00h
 31.12.17 /1./2. Januar 2018 Geschlossen, Ausgabezeiten oben beachten



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil

Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetz.ch
www.flueckigermetz.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



Der Chef empfiehlt:

Bitte vorbestellen!

Teigartikel:

Nach Belieben können Sie die Teigartikel mit Eigelb bestreichen. Die angegebenen Backzeiten gelten, wenn Sie die Artikel tiefgekühlt in den Ofen schieben. Frische und aufgetaute Artikel benötigen ungefähr 10 Minuten weniger Backzeit.

- Schweinsfilet im Teig:** ca. 300g/Person wenn mit Salat als Beilage
 -*nach „Flückigerart“ Umwickelt mit Kalbsbrät, Schinken, Pistazien (1 Stunde im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen)
 -*„Schwedenart“ Gefüllt mit Dörrzwetschgen, umwickelt mit Speck (45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen)
 -*„A la Provençale“ Kalbsbrät mit Provençale-Kräutermischung (1 Stunde im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen)
 *Pferdefilet Wellington Pferdefilet umwickelt mit einer feinen Kalbsbrätfüllung. (1 Stunde im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen)

Portionen im Teig:

- *Vreneli's Liebesbrief Mageres Schweinssteak mit feiner Brätfüllung, Schinken und besonderer Würzung (45-50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen)
 *Pouletbrüstli im Teig 3 Sorten in der Auswahl: mit Pflaumen, mit Spinat, mit Gemüse (40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen)

Beilagen:

Grosse Auswahl an Salaten finden Sie in unserer Obst-/Gemüseabteilung

Für Sie gekocht:

Suure Mocke
 Knöpfli
 Rotkabis, Marroni glasiert

Fr. 23.50

Schweinsfilet gefüllt
 (Kalbsbrät, Pistazien, Schinkenwürfeli)
 Bratensauce
 Kartoffelgratin
 Bohnen u. Rüeblli

Fr. 26.50

Kasseler-, Kalbsbraten
 Bratensauce
 Kartoffelgratin
 Bohnen u. Rüeblli

Fr. 21.50

Heisse Hamme
 Kartoffel-, gem. Blattsalat
 Variante:
 Kartoffelgratin, gem. Blattsalat

Fr. 13.--/14.--

- Auf die gewünschte Zeit zubereitet
- Die Menüs werden im Cheving (Warmhaltegerät), zum Schöpfen bereit angeboten
- Alle Behältnisse werden ungereinigt retour genommen

- Weitere Menüs auf Anfrage
- Lieferung bis 5 km Fr. 25.-- ab 5 km nach Aufwand Fr. 60.--/Stunde inklusive Autokosten
- Die angegebene Personenzahl wird in Rechnung gestellt

® Rezept im Laden erhältlich
 * Tipp für Beilage oder Zubereitung



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



Traditionsmenü für Weihnachten und Neujahr:

Festtagsgeräuchertes ® Schüfeli/Rollschinkli goldgelb geräuchert
* Zubereitung à la mode de Bourgogne, ist einmalig im Geschmack

Etwas originelles zum Jahreswechsel

Glückssäuli * Rollschinkli im Brotteig, geformt als Glückssäuli, vorgebacken
(1 1/2 Stunden bei 150°C im Ofen erwärmen)

Schinken im Brotteig Vorgebacken. Einfach im Ofen bei 150°C 1 1/2 Stunden fertig
(Schinkengew. 200g/Person) backen

Der Festtagsbraten:

Schwedenbraten	Mit gedörrten Zwetschgen (200-250g/Person)
Kalbsnierenbraten	Zarter Kalbsbraten gefüllt mit Kalbsniere (200-250g/Person)
Kalbsrollbraten Hals	Saftig, leicht durchzogen, sehr schmackhaft (200-250g/Person)
Tessinerbraten	Kalbshals, gespickt mit Raclettekäse, mit Bratspeck eingebunden
Châteaubriand	Zartes Rindsfilet am Stück gebraten (180-200g/Person)
Kronenbraten	Schweins-, Lamm- oder Kalbskoteletten zu einer Krone gebunden (250-300g/Person)
Roastbeef ((200g/P) ®	Entrecôte am Stück, rosa gebraten, serviert mit Sauce Bernaise
Kasseler (200-250g/P) ®	Schweinsnierstück oder Hals mild gesalzen und geräuchert
Kalbsbraten à l'orange ®	Kalbshals pffig mariniert, mit feiner Orangensauce (200-250g/P) (Orangensauce auch fertig erhältlich)
Gourmetbraten * (200-250g/P)	Falsches Schweinsfilet, eingepackt im Kalbsbrät mit Schinken- würfeli, Pistazien und mit Speck umwickelt, in der Alu-Form

Beilagen:

Diverse Gemüse aus unserer Gemüseabteilung. Gemüse u. Kartoffelprodukte aus der Tiefkühltruhe

Das Besondere:

Schlemmersteak ®	Zartes Schweinssteak raffiniert belegt und mit Käse umhüllt
Gefülltes Schweinsfilet	Schweinsfilet gefüllt mit Kalbsbrät, Schinken, Pistazien und mit Speck umwickelt (30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C braten)
Entenbrustfilet	Rosa gebraten, wunderbar im Geschmack
Lammrückenfilet	Extra zart und mager
Lammgigot	Als Braten ganz oder gerollt, Steaks mit oder ohne Bein
Kalbshaxen	Portioniert oder als Stück gebraten

® Rezept im Laden erhältlich
* Tipp für Beilage oder Zubereitung



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum

Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil

Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetzger.ch
www.flueckigermetzger.ch



Von der Fischabteilung:

Jakobsmuscheln

*einfache Zubereitung, ist aber etwas Besonderes

Forellenfilet CH geräuchert an Dillsauce ®

*fertige Sauce oder Rezept im Laden erhältlich

Crevetten frisch oder Crevetten-Cocktail fix fertig

*dazu Toast, Butter, Zitrone

Rauchlachs (Norweger Qualität)

*dazu Toast, Butter, Zitrone, gehackte Zwiebeln, Kapern, Oliven, Meerrettichschaum

Lachsfilet im Blätterteig (fix fertig in unserer Tiefkühltruhe)

*Füllung mit knackigem Gemüse. Zubereitung: Tiefgekühlt im 180°C vorgeheizten Ofen, 35-40 Min. goldgelb backen.

Als Hauptgang:

Für die gemütliche Runde

Winzer Fondue (Flückiger's Hit)

frisch von Hand geschnitten auf der Platte garniert. Wählen Sie aus super zarter Rindshuft, Kalb-, Schweine-, Poulet-, Lamm- oder Rossfleisch

Fondue 250g/Person Bourguignonne

Aus gelagerter Rindshuft oder Pferdefleisch, kann auch gemischt werden mit Kalb-, Schweine-, Poulet- oder Lammfleisch (im Oel sautiert)

Fondue Chinoise (200g/Person)

Zartes Fleisch fein auf der Maschine geschnitten, auf der Platte garniert
Fleischauswahl wie bei Winzer Fondue

„Vegi“ Fondue (250g/Person)

Frisches Gemüse und Champignons vorblanchiert. Gemischt auf Platte mit Fleischfondue, oder als reine „Vegi“ Platte

Fondue Roulette (200g/Person)

Feine Rindshackfleisch-Chrugeli die in der Bouillon gegart werden. Wird gegessen wie Fondue Chinoise. Es kann auch zum Fondue Chinoise bestellt werden. Eignet sich sehr gut für Kinder

Tischgrill/ Tartarenhut (250g/Person)

Diverse Fleischsorten und Raclettekäse für Ihren Tischgrill/Tartarenhut. Auf Wunsch angerichtet auf der Platte, das Fleisch leicht gewürzt. Als Beilage zu allen Fondues, Tischgrill und Tartarenhut, finden Sie bei uns diverse Saucen fix-fertig

Käse Fondue (200g/Person)

Probieren Sie unsere Hausmischung
Tipp: Lassen Sie die Fonduemischung vakuumieren. Sie kann so 30 Tage aufbewahrt oder tiefgekühlt werden. Ein ideales Reservemenü!

Fixfertig: Blitzloch Fondue mit regionalem Käse

Zubereitung: Fondue in Caquelon geben und unter ständigem Rühren erwärmen.

Achtung: Fondue-Caquelons mit Zubehör können bei uns gemietet werden.

Raclette (200-250g/Person)

Lassen Sie den Käse vakuumieren. Haltbar 30 Tage.
Kleines Mixed-grill dazu bringt Abwechslung auf den Tisch.

® Rezept im Laden erhältlich

* Tipp für Beilage oder Zubereitung



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



Apéro und Vorspeisen kalt:

Vorspeisen warm:

Kaninchenrückenfilet/Entenbrustfilet

*angerichtet auf Salat

Riesencrevetten gebacken ®

*auf Frisée-Salat

Forellenfilet geräuchert an Dillsauce ®

*einfach in der Zubereitung (Rezept im Laden erhältlich)



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Pasteten/Terrinen:

- hausgemachte Pastete

die ideale Vorspeise mit Salat garniert
in 2 Grössen erhältlich

- Morchelterrine

*Cumberlandsauce, Selleriesalat, garniert mit
Baumnüssen

Käse-/Charcuterieplatten:

zusammengestellt nach Ihren Wünschen

- Käse-Charcuterieplatte gemischt
- nur Käseplatte
- Roastbeef-, Schweinsbratenplatte
mit Sauce Tartar, Spargeln, Tomaten

Sämtliche Platten sind reichhaltig mit Früchten
und Essigartikeln garniert

Auserlesenes:

Avocados

*Gefüllt mit einer Sauerrahmsauce oder
Crevetten an einer Cocktailsauce

Lachs/Crevetten

*Siehe unter Rubrik „von der Fischabteilung“

Entenbrust geräuchert

*in Streifen als Beilage zu Salat oder als
Vorspeise mit Sauce Tartar, Knoblauch usw.

Antipasti

*Sonnentrocknete Tomaten, Oliven an
Knoblauchsauce, Peppadew mit Frischkäse
Involtini Caprese (Tomaten-Mozarella-Roulade)
Balsamico Zwiebeln

Rotzungenfilet im Blätterteig ®

*serviert mit 2-3 Sorten Salaten (fertig im Laden
erhältlich)

Pastetlifüllung

*Füllung fix-fertig gekocht. Mit Kalbfleisch,
Chrugeli, Champignons

® Rezept im Laden erhältlich

* Tipp für Beilage oder Zubereitung

Post Zäntrum

Bahnhofstrasse 5

4950 Huttwil

TeL. 062 962 10 85

Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetzg.ch

www.flueckigermetzg.ch