

25 % Spar-Aktion

Auslieferung 5.2. bis 24.2.2018
Wird vom Fachmann geschnitten, nach
Ihrem Wunsch portioniert, vakuum
verpackt und angeschrieben.

- In der Rubrik „Anzahl“ geben Sie die gewünschten Verpackungseinheiten an.
- In der Rubrik „Stück/kg“ geben Sie die Portionen oder Stückmenge pro Verpackungseinheit an.
- Wir beraten Sie jederzeit gerne und helfen Ihnen beim ausfüllen der Bestellungen.

Anzahl	Stück oder kg	Artikel *gewünschte Artikel ankreuzen	Fr. kg/Stk.	Total Es wird das effektive Gewicht verrechnet
	x	Koteletten ca. 230g	23.50	
	x	SchweinschuffSteakBraten (ca. 800g)*	26.50	
	x	SchweinschalsSteakBraten*	23.50	
	x	SchweinsnierstückSteakPlätzli.....Braten*	36.50	
	x	Schweinsgeschnetzeltes z. Kochen	18.50	
	x	Schweinsragout	17.50	
	x	Bauernbratwürste	2.60	
	x	Siedfleischmagerdurchzogen*	28.-- *23.--	
	x	Geschnetzeltes Rind z. Kochen	32.50	
	x	Rindsragout	29.50	
			Total	
			-25%	
			Ihr Preis	

Bestellung für:.....

Abgeholt am:

Tel Nr.Ort:.....

.....



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

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



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

4950 Huttwil 062 962 10 85

www.flueckigermetzgz.ch

Betriebsferien

unser Fachgeschäft ist
von **26.2** bis **3.3.2018**
geschlossen



Gutschein

gültig
im Februar 2018

für die beste

Bauernbratwurst

hergestellt nach überliefernem Rezept.

Überzeugen Sie sich selbst! Lösen Sie diesen

Gutschein im Wert von Fr. 2.60 in der Metzgerei ein.

Sie erhalten 1 Stück Bauernbratwurst **GRATIS**

Pro Einkauf nur 1 Gutschein gültig.

Hausgemachter Fasnachts Topf

AKTUELL

zartes Rindsgeschnetzeltes mit Peperoni und Gurkenstreifen, an rassisger Sauce.

Zubereitung:

Mit wenig Wasser oder Weisswein den Pfannenboden bedecken, das Geschnetzelte begeben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen.

100g Fr. 3.80

Pfannenfertig Schweins-Piccata

AKTION

mageres Schweinsplätzli mit Eier-Käse Panade

Zubereitung:

In der Bratpfanne je Seite ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

Beilage: Risotto Milanese, Tomato oder ai Funghi finden Sie bei uns zur Auswahl.

100g Fr. 3.50

statt Fr. 3.80

fertig gekocht Kalbsgeschnetzeltes

„Zürcher Art“

zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons an feiner Rahmsauce

Zubereitung:

In Pfanne bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren erwärmen

100g Fr. 4.20



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum

Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil

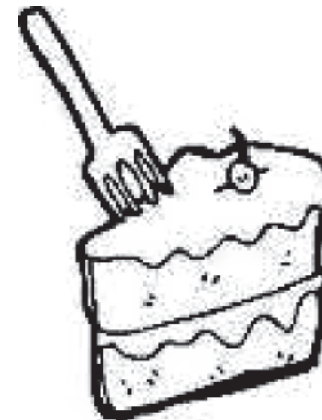
Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetzg.ch
www.flueckigermetzg.ch

Winter Hit

Hausgemachter Orangenkuchen

Stk. Fr. 4.50



CAFE

ZÄNTRUM

Post Zäntrum, Huttwil, 062 962 35 25



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