



WEBER

Metzgerei · Catering
Die Geschmacksoriginale

Unsere Festtagsangebote

Gültig vom 16.12. bis 31.12.2024



Schäufele

goldgelb geräuchert
1,38 €/100g



Hirschedelgulasch

natur und mariniert
2,68 €/100g



Knackfrische Wienerle

1,68 €/100g



Saftiger Hinterschinken

2,29 €/100g



Unsere Geschenkideen zu Weihnachten:

Reich gefüllte Geschenkkörbe, Spezialitäten auf getrockneter Rinde, Dosenprodukte und Fertiggerichte in Gläsern warten auf Sie.

Der Präsentetisch im Laden wird ständig mit vielen originellen Genuss-Ideen bestückt. Mini Raclette-Pfännchen, unser Tischgrill „Liquid Roast“ sowie feine Liköre und Edelbrände runden die kreative Auswahl ab. Gerne stellen wir für Sie Geschenke auch individuell zusammen. Hierfür bitten wir um rechtzeitige Bestellung.

Sehr beliebt sind auch Geschenkgutscheine für Metzgerei & Partyservice sowie Eintrittskarten für unser Krimidinner am 14.02.2025 in der Alten Fabrik.

Weber's Geschmacksoriginale – feinster Genuss für festliche Stunden

Bis zum 14.12.2024 garantieren wir die Verfügbarkeit
aller untenstehenden Produkte.

Vom Rind

Sauerbraten eingelegt
Rinderrouladen gefüllt
Rinderhüfte auch mit Kräuterkruste
Roastbeef zart gereift
Tafelspitz

Vom Schwein

Badischer Pflaumenbraten
Nelsonschnitzel mit Schinkenfarce
Filettöpfe
Schweinefilet in Blätterteig
Schweinefilet gefüllt, im Speckmantel
Winter-Cordon bleu
mit Brie-Käse und Preiselbeeren
Alm-Cordon bleu
mit Schinkenspeck und Bergkäse

Vom Kalb

Kalbsrollbraten
Kalbsbrust lecker gefüllt
Saltimbocca
mit Parmaschinken und Salbei

Gesalzen und geräuchert

Schäufele
Rollschinken
Schinken im Brotteig
Rinderzunge
Honigschinken
Putenschäufele

Vom Wild

Edle Stücke vom Reh,
Hirsch und Wildschwein

Vom Kaninchen

Ganzes Kaninchen
Keule und Rücken

Der Klassiker

Wienerle und hausgemachter
Kartoffelsalat

Leckereien aus Fluss und Meer

Forellenfilet mild geräuchert
Krabbenscocktail
Fischterrinen

Vom Frischgeflügel

Gefüllter Putenbraten
Pollo Fino „Toskana“
Gefüllte Hähnchenbrust

Vom Großgeflügel

Frische Enten, Flugentenbrust,
Entenkeulen, Gänse
aus Freilandhaltung
Gänsekeulen, ganze Puten,
Putenoberkeulen mit Knochen

Blätterteigspezialitäten

Weber's Schinkenhörnle
Schweinefilet in Blätterteig
Kassler Rücken in Blätterteig
Putenlachsschinken in Blätterteig
Rinderfilet „Wellington“

Genuss aus dem Glas

Hirschragout an Burgundersauce
Schweinebäckchen in Rotwein
geschmort
Lammragout an Rosmarinsauce
Putencurry
Pulled Pork
Chili con Carne
Gulaschsuppe
Kürbiscremesuppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Weiderind Knochenbrühe
Weber's Bratensauce
Ente süß/sauer
Bolognese-Sauce
Sauerbraten-Ragout
Rinderroulade

Marie24 – unsere fleißige Außendienstmitarbeiterin

Über die Feiertage ist unsere Marie24 reich bestückt mit den „Genuss-aus-dem-Glas“ Bestsellern wie Hirschgulasch, Putengulasch, Gulaschsuppe oder Bolognese-Sauce. Falls es ein ganzes Menü sein darf, finden Sie hier auch Rotkraut im Glas und weitere Beilagen sowie die feine Karotten-Ingwer-Suppe. Und für die kurzfristige Lust auf Fleisch vom heißen Stein oder Fondue warten unsere ungewürzten Steak-Varianten von Rind, Schwein und Pute auf Sie.



Fondue, Heißer Stein, Raclette: Die leckerste Art, gesellig zu genießen

Unsere jeweilige Mengen-Empfehlung pro Person: ca. 250 g.
Wir schneiden – und Sie lassen es sich richtig gut schmecken!

Würfel für Öl/Fett, ca. 1 cm Scheiben für Brühe, ca. 0,5 cm Heißer Stein, ca. 1 cm

Gewicht	Fleisch	Anzahl	Brühe im Glas á 650 ml
<input type="checkbox"/>	Mischung Rind, Schwein, Pute	<input type="checkbox"/>	Fleischbrühe
<input type="checkbox"/>	Rind	Gewicht	Käse
<input type="checkbox"/>	Schwein	<input type="checkbox"/>	Raclettekäse
<input type="checkbox"/>	Kalb	sonstige Wünsche	
<input type="checkbox"/>	Pute	_____	
<input type="checkbox"/>	Hähnchen	_____	
<input type="checkbox"/>	Lamm	_____	

Weber's Festtagsmahl – etwas ganz Besonderes an besinnlichen Feiertagen

Ofenfertige Gaumenfreuden

Portion	Hauptgerichte	Anzahl	Genuss aus dem Glas á 650 ml:
<input type="checkbox"/>	Wildtopf mit Pfifferlingen an Preiselbeersauce 15,50 €/Portion	<input type="checkbox"/>	Hirschragout an Burgundersauce 16,50 €/Glas
<input type="checkbox"/>	Schweinemedaillons an Rahmsauce 12,90 €/Portion	<input type="checkbox"/>	Putencurry 11,80 €/Glas
<input type="checkbox"/>	Kalbsbraten an Pfefferrahmsauce 14,50 €/Portion	<input type="checkbox"/>	Pulled Pork 11,50 €/Glas
<input type="checkbox"/>	Geräuchertes Lachsfilet an Rieslingsauce 16,50 €/Portion	<input type="checkbox"/>	Gulaschsuppe 9,50 €/Glas
Portion	Beilagen	<input type="checkbox"/>	Bolognese-Sauce 9,30 €/Glas
<input type="checkbox"/>	Kartoffelgratin 4,50 €/Portion	Anzahl	Genuss aus dem Glas á 350 ml:
<input type="checkbox"/>	Serviettenknödel 4,20 €/Portion	<input type="checkbox"/>	Sauerbraten-Ragout 9,80 €/Glas
<input type="checkbox"/>	Geschabte Spätzle 3,90 €/Portion	<input type="checkbox"/>	Rinderroulade 11,50 €/Glas
<input type="checkbox"/>	Kartoffelsalat 3,90 €/Portion	Anzahl	Desserts im Glas:
<input type="checkbox"/>	Kaisergemüse 3,50 €/Portion	<input type="checkbox"/>	Pistazientiramisu 3,50 €/Portion
<input type="checkbox"/>	Apfelrotkraut 3,50 €/Portion	<input type="checkbox"/>	Bratapfeltiramisu 3,50 €/Portion
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Himbeermousse mit Spekulatius 3,50 €/Portion
Anzahl	Saucen im Glas á 350 ml:	Pfand Glas 0,50 €/St.	
<input type="checkbox"/>	Burgundersauce 5,50 €/Glas		
<input type="checkbox"/>	Orangensauce 6,50 €/Glas		
<input type="checkbox"/>	Rahmsauce 5,80 €/Glas		
<input type="checkbox"/>	Wildsauce mit Preiselbeeren 6,50 €/Glas		

Hinweis: Die Backanleitungen für unsere ofenfertigen Gerichte finden Sie auch auf unserer Webseite im Downloadbereich.



Meine Wünsche für die Feiertage

Name	Feld bitte freilassen
Vorname	Telefon
Straße	Zur Abholung am
Ort	Zur Lieferung am <input type="checkbox"/> 23.12.2024, 13 bis 17 Uhr <input type="checkbox"/> 24.12.2024, 9 bis 12 Uhr
E-Mail	Wir liefern im Zeitfenster, ohne verbindlichen Lieferzeitpunkt aus!

Geänderte Ladenöffnungszeiten an Weihnachten:

Montag, 23.12. durchgehend von 07.30 Uhr bis 16.00 Uhr.
Ab 16.00 Uhr richten alle unsere fleißigen Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter die Bestellungen für den nächsten Tag.
Am 24.12. und am 31.12. ist unser Ladengeschäft von 7.30 Uhr
bis 12.00 Uhr geöffnet.

Bestellmöglichkeiten

Das zu Hause ausgefüllte Bestellformular einfach während der
Ladenöffnungszeiten abgeben.

Telefonische Bestellung: täglich von 8-13 Uhr, ☎ 078 23 / 960 50 221

Per E-Mail: buero@weber-seelbach.de

Bestell-App: via QR Code (siehe unten)

Bestellschluss für Weihnachten: Mittwoch, 18.12.2024.
Bestellschluss für Silvester: Freitag, 27.12.2024.
Danach sind Bestellungen/Änderungen nur unter
Vorbehalt möglich.

Fleisch: Gewicht / Sorte

Wurst: Gewicht / Sorte

Käse: Gewicht / Sorte

Mit der Bestell-App können Sie unsere Produkte online bestellen und zur
gewünschten Zeit während unseren Ladenöffnungszeiten in der Metzgerei abholen.
Oder nutzen Sie unseren Lieferservice.

Annahmeschluss von Vorbestellungen und App Bestellungen:

Weihnachten: Mittwoch, 18.12.2024 Silvester: Freitag, 27.12.2024

